

Bezelye Corbasi

Malzemeler

2 bardak bezelye,
1 yemek kasigi un,
1 adet orta boy kuru soğan,
1 bardak sut,
3 yemek kasigi hazir cig krema,
1 yemek kasigi margarin,
karabiber, tuz.

Yapilisi

Bezelyeyi, kabuklarini soydugunuz butun soğanla birlikte 3 bardak suda haslayalim. Corbanin ustunu suslemek icin 2 yemek kasigi bezelye ayiralim. Hasladiginiz bezelyeleri suyuyla birlikte mikserden gecirelim. Tencerede margarin eritip, un ilave edip 2-3 dakika karistiralim. Ezilmis bezelyeye sut, karabiber ve tuz ekleyip, tekrar karistiralim. Kivamini kontrol etmeyi unutmayalim. Koyu olursa su ekleyip karistirarak kaynatin. Servis yaparken ustunu krema, dereotu ve bezelye taneleriyle susleyebilirsiniz. ellerimize saglik